

蔬果：山药



■品种

# 山药 (Yams)



■简介

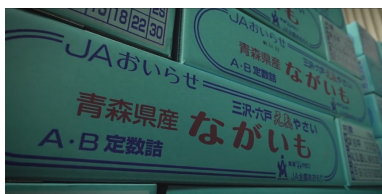
青森山药具有色白，粘糯，肉质绵软，涩味轻，美味可口的特点。



■特色

青森山药具有色白，粘糯，肉质绵软，涩味轻，美味可口的特点。

■包装形式



用心之处：

由于到达出口目的地的运输时间比国内流通时间长，我们通过严格筛选、低温储存的方式，努力保持品质。



■推荐的吃法

- ①黄油香煎山药
- ②切丝

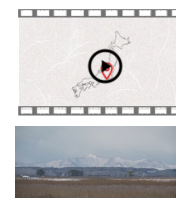
■食用季节  
全年

■出口时期  
12月至次年9月

■出口地区  
美国、东亚、东南亚等

■生产与发货流程视频

您可以扫描二维码观看视频，了解蔬果产地——位于青森县的农场。



■经营者名称

青森县农林水产物出口促进协议会  
(事务局：青森县观光国际战略局国际经济课)



MADE IN JAPAN

■地址

邮编030-8570  
青森县青森市长岛1丁目1番1号

■联系方式

电话：017-734-9574  
电子邮箱：kokusaikeizai@pref.aomori.lg.jp  
网站：无

■完善出口体制和设施

为了扩大青森县产山药的出口，我们在当地超市进行了宣传推广、市场调查和本地买家招徕等活动。

■海外宣传活动

在当地超市开展试吃宣传等推广活动。

■经营者（产地）的特征和优势

青森山药产量在全国名列前茅。5月份开始栽种，每年收获两次（11月至次年2、3月为秋挖，越冬后的3至4月为春挖），然后放在低温冷藏库内储存，可全年发货。

■生产量和出口量信息

品种的种植面积	1252公顷
生产量	过去十年平均值 25500吨
可出口数量（每年）	15000箱/10kg
可出口数量（每次）	400箱-500箱/10kg
最小可出口批次	400箱/10kg
按出口目的地划分的出口总量	美国250吨，台湾50吨

■商标与认证

有无商标	无
是否获得GI	无
获得各种认证的情况	无